

Bienenstich klassisch

Wer kennt den klassischen Bienenstich nicht? Eine Kombination aus Hefeteig, einer sahnigen Puddingfüllung und einer himmlisch karamellisierten Mandelschicht – ein köstlicher Genuss! Der rasch zubereitete und eifreie Hefeteig lässt sich im Nu zubereiten und zum Vorschein kommt ein weicher, schmackhafter Hefeteig als Basis für den delikaten Bienenstich

□

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

335g Mix Brot von Schär

50g Zucker

1/2 gestrichener TL Xanthan

1 P. Vanillezucker

15g Frischhefe ODER 3/4 P. Trockenhefe

300ml Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm

25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig

Für den Belag:

20g Butter (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

2 EL Honig

2 EL Sahne (ggf. laktosefrei)

100g Mandelblättchen

Für die Füllung:

500ml Milch (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillepuddingpulver

80g Zucker

6 Blatt Gelatine

300ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillezucker

1. Für den Teig Mehlmischung, Zucker, Xanthan und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch (etwa 30 Grad) auflösen. Hefemilch und Butter zum Mehlgemisch geben und alles kurz zu einem weichen Hefeteig kneten. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken bestens. Die Knetzeit sollte 2 – 3 Minuten nicht übersteigen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten aufgehen lassen.

2. Für den Belag Butter, Zucker, Honig und Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Mandelblättchen unterrühren, etwas auskühlen lassen. Den Belag auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 Minuten backen. Falls die Oberfläche während der Backzeit zu dunkel ausfällt, den Kuchen mit Backpapier abdecken. Den fertigen Kuchen kurz in der Form ausdampfen lassen, dann den Springformrand ablösen und den Kuchen auskühlen lassen.

3. Den Kuchen einmal waagerecht teilen und die obere Kuchenplatte in 12 Stücke teilen. Den unteren Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

4. Für die Füllung Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Aus 500ml Milch, 1 P. Vanillepuddingpulver und 80g Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung herstellen. Die Gelatine ausdrücken und in die heiße Puddingmasse rühren. Den fertigen Pudding sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, auskühlen lassen.

5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter den

ausgekühlten Pudding heben. Die Füllung auf den Kuchenboden streichen und mit den 12 Mandel-Kuchenstücken belegen.

6. Bienenstich im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen, dann den Tortenring entfernen und servieren.

Bei Milcheiweißunverträglichkeit: Für den Teig Mandeldrink anstatt Milch. Für Teig und Belag vegane Margarine verwenden. Sahne durch Kochsahneersatz auf Mandelbasis tauschen. Für die Füllung, Milch durch Kokos- oder Mandeldrink ersetzen. Einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokos-, Reis- oder Sojabasis anstatt Sahne verwenden.

Bei Fruktoseintoleranz: Für den Teig etwa 75g Getreidezucker anstatt Zucker und Vanillezucker verwenden. Zusätzlich einige Tropfen Vanillearoma. Für den Belag Zucker und Honig durch 100g Reissirup tauschen. Für die Füllung je 50g Reissirup und Getreidezucker anstatt Zucker verwenden. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillearoma ersetzen. Die Menge der Mandeln der individuellen Toleranzgrenze anpassen.

Bild 1: Den Mandelbelag auf dem Teig verteilen



Bild 2: Die Puddingcreme mit den geschnittenen Kuchenstücken belegen



Weitere Bilder: Der fertige Bienenstich



